



Sombernon, le 21 mars 2012

L'agriculture biologique :

Une stratégie gagnante pour votre collectivité

ACTES DU COLLOQUE



Sommaire :

Discours d'introduction	3
Préambule sur l'agriculture biologique	5

1- TEMOIGNAGE DES COLLECTIVITES

1-1 Concilier protection de l'eau et activités agricoles tout en favorisant les filières courtes biologiques , par M. François MERLE	7
1-2 Implantation de maraîcher bio par la commune : un exemple réussi d'action économique en milieu rural isolé , par M. Thierry SIMON	9
1-3 50 % de bio dans ma cantine : anticiper pour réussir , par Mme Noëlle CHOQUENOT	11

2 - ATELIERS D'ECHANGES

2-1 Première Table ronde	13
Reconquête de la qualité de l'eau : la réponse de l'agriculture biologique	
2-2 Deuxième table ronde	17
L'agriculture bio, un atout dans votre politique d'aménagement du territoire	
2-3 Troisième Table ronde	20
Un engagement mutuel en restauration collective pour du bio local	
 Discours de clôture.....	 24

Discours d'introduction par M. Bernard KREMPP, président du SEDARB et du Groupement des agrobiologistes de Côte-d'Or.

C'est un grand plaisir pour nous, agriculteurs biologiques, de parler aujourd'hui à des représentants de la société civile dans son ensemble.

Dans notre métier, nous avons été souvent isolés dans nos choix. Historiquement, vous savez que l'agriculture biologique a été longtemps incomprise, voire portée à beaucoup de questionnements, pour ne pas dire dénigrée.

Or de nos jours, l'agriculture s'adresse de plus en plus aux responsables de collectivités que vous êtes. Car le mode de production, qu'il soit biologique ou conventionnel, doit s'insérer dans un monde qui évolue, dans des territoires où les producteurs ne sont pas — ne sont plus — les seuls décideurs, car ces territoires sont devenus multifonctionnels.

L'agriculture biologique relie les questions de société à ses propres activités : elle participe durablement aux réflexions des collectivités et ce, à plusieurs niveaux. De par mes fonctions, je suis amené à rencontrer des maires, des élus, en charge de l'entretien de leurs territoires, que ce soit au niveau de leurs communes, de leurs routes ou d'un jardin public. Ils se posent des questions, et sont parfois démunis pour les traiter. Car en plus des budgets à tenir, il y a leurs propres aspirations environnementales, celles de leurs populations, et les réglementations qui sont fort complexes.

En agriculture biologique, nous sommes confrontés depuis longtemps à ces défis. Nous observons et gérons un écosystème constitué par nos parcelles, nos fermes, nos exploitations, que nous devons préserver. Ce que certains ressentent comme des contraintes environnementales, les agriculteurs biologiques ont appris à le transformer en atout, pour permettre à leurs exploitations de se maintenir. Ce résultat n'a pu être atteint que par le travail patient des équipes qui nous entourent, doublé d'une réflexion validée par l'expérimentation scientifique.

Grâce à tout cela, nous pouvons proposer à la société des systèmes d'exploitation modernes, cohérents et viables. Le mode de production biologique, en partant de connaissances techniques solides, arrive à montrer l'expertise qu'il peut apporter, et ce, bien au-delà du système agricole.

Prenons l'exemple de l'ortie. Sa présence dans les pâtures ou les prairies est généralement considérée comme synonyme de mauvais entretien. Or plutôt que d'utiliser des débroussaillants, ce qui a été longtemps conseillé, les agrobiologistes la coupent au meilleur stade de floraison (c'est-à-dire juste avant qu'elle ne fleurisse) et la laissent sécher sur place. Une fois sèche, le bétail pourra se nourrir de cette plante aux nombreuses vertus, sans rien en laisser.

Voilà notre analyse quand nous voyons des plantes : nous cherchons à déterminer le rôle qu'elles ont à jouer. Si pour une culture donnée elles sont indésirables, elles peuvent par ailleurs nous signifier que le sol manque de tel ou tel élément. Ce sont de véritables laboratoires biochimiques qu'il faut s'approprier. Nous devons prendre conscience que le règne végétal est la plaque tournante de toute vie sur Terre. Sans lui, toute forme de vie est impossible, que ce soit en milieu aquatique ou terrestre.

Vous qui êtes ici présents l'avez déjà compris dans les grandes lignes, mais vous vous demandez souvent : « Comment vais-je m'y prendre sur mon territoire ? » Sans avoir la prétention de répondre à toutes les questions, le but aujourd'hui est de vous montrer comment, de façon concrète, des initiatives locales ont vu le jour, quels succès elles ont connus, quelles difficultés elles ont rencontrées.

Notre réflexion s'axera autour de trois thèmes, présentés d'abord en séance plénière puis approfondis en table ronde : la gestion de l'eau, l'alimentation dans les collectivités, l'apport de l'agriculture biologique dans un projet économique sur les territoires.

J'espère que cette demi-journée vous apportera des éléments de réponses aux questions qui sont les vôtres, et que les tables rondes seront l'occasion d'entretiens riches d'enseignements.



Préambule de Mme Julie GUILLAUME, directrice du SEDARB.

Je vais, dans ce préambule, rappeler quelques notions et chiffres sur l'agriculture biologique, puis introduire les trois thèmes que nous avons retenus.

Le principe de base de l'agriculture biologique consiste en la non-utilisation de produits de synthèse et d'OGM. Ce mode de production a un impact moindre sur l'environnement et favorise ainsi la préservation de la biodiversité.

C'est également — et c'est un point important pour l'acheteur et le consommateur — un mode de production qui est réglementé et qui est contrôlé annuellement. Le label AB est protégé par l'INAO, et l'Union européenne, c'est donc un signe officiel de qualité.

Contrairement aux idées reçues, l'agriculture biologique n'est pas l'agriculture de nos grands-parents, et encore moins un retour en arrière. C'est une agriculture de pointe, les agriculteurs sur le terrain sont là chaque jour pour le prouver. Il y a un certain nombre d'innovations techniques et d'expérimentations qui ont lieu chaque année, qui impliquent beaucoup les agriculteurs biologiques, et dont ils sont, pour la plupart, les initiateurs depuis trente ans.

Ces innovations portent sur le développement des luttes biologiques, l'utilisation de produits alternatifs naturels avec des réflexions et des tests, puis l'essor de nouveaux équipements, comme par exemple le désherbage mécanique qui est aujourd'hui de plus en plus pratiqué sur les fermes — en bio ou en conventionnel —, et qui à l'origine a été développé grâce à la capacité d'innovation et à l'accompagnement de l'agriculture biologique.

Car l'agriculture biologique bénéficie de l'appui d'organismes techniques et scientifiques (ITAB, SEDARB, INRA...), sur le terrain et en laboratoire, appui nécessaire pour valoriser et accompagner les agriculteurs bio.

On considère — c'est l'objet de ce colloque et l'expérience l'a montré dans beaucoup de domaines — que c'est une solution à des difficultés contemporaines, dans le milieu rural et en agriculture. Elle est une réponse à la pollution des cours d'eau et des nappes phréatiques, à une réglementation de plus en plus contraignante sur les produits phytosanitaires — car passer en agriculture biologique allège *de facto* ce type de contrainte —, aux risques de santé pour les agriculteurs — que nous ne développerons pas cet après-midi mais qui restent tout de même une préoccupation particulièrement importante. Les techniques d'agriculture biologique ont également montré qu'elles n'avaient pas les mêmes conséquences en termes de développement des résistances des ravageurs, des adventices, que l'utilisation de chimie en agriculture. Et enfin, chose qui nous concerne tous, elle agit contre la baisse de la biodiversité.

C'est une agriculture plébiscitée par les consommateurs. Les derniers chiffres mettent en évidence le fait que 83 % des consommateurs pensent que l'agriculture biologique contribue à préserver l'environnement, que 77 % des gens interrogés pensent que les produits bio sont meilleurs pour la santé, et que 66 % disent privilégier l'environnement dans leurs actes d'achat.

Concernant le côté économique, nous avons souhaité mettre en valeur cet après-midi le fait que dans les fermes biologiques, nous constatons nettement moins de dépendance aux aléas des marchés, notamment dans les filières longues, et moins de dépendance également aux variations des aides, avec des fermes qui touchent paradoxalement moins d'aides, et donc développent une certaine résistance à ce type d'aléas politiques. Les productions diversifiées de l'agriculture biologique répondent généralement aux besoins d'une alimentation locale. C'est également un modèle économique moins exigeant en capitaux — nous le vérifions quotidiennement au SEDARB dans les analyses économiques que nous faisons — et en trésorerie pour certaines filières. Évidemment tous ces éléments sont à prendre au cas par cas. Enfin les débouchés sont nombreux, car nous savons que le marché de produits bio est en pleine croissance en France, avec d'ailleurs des filières très déficitaires et une balance commerciale bio qui est problématique sur certains produits.

La bio en Bourgogne a connu une progression très forte depuis 2008, comme celle qu'a connue la France, et qu'on a appelée l'effet Grenelle. Aujourd'hui, la bio atteint en surface environ 43 230 ha, soit 2,7 % de la SAU bourguignonne et environ 830 agriculteurs, soit 4 %.

Ces chiffres varient beaucoup d'une filière à l'autre. Pour ne citer que l'exemple le plus flagrant, la viticulture en Côte-d'Or, nous dépassons aujourd'hui 12 % de la SAU en bio, ce qui ne peut plus être considéré comme un phénomène marginal. Sur le seul département de l'Yonne, on observe que plus de 70 % des surfaces en maraîchage sont en bio.

Concernant les structures d'accompagnement, les producteurs bio sont fédérés en quatre groupements départementaux — GAB21 (Côte-d'Or), GABNI (Nièvre), GABSel (Saône-et-Loire) et GABY (Yonne) — qui sont eux-mêmes regroupés dans une fédération nommée CGAB, qui a contribué à la création du SEDARB en 1983 (la structure technique spécialisée bio). Il faut également citer BioBourgogne Association, qui est une association qui travaille beaucoup avec les consommateurs et les producteurs qui vendent sous marque BioBourgogne.

Pour introduire les trois ateliers de cet après-midi, voici quelques idées clés.

Pour le thème sur l'eau, il faut avoir à l'esprit que ne pas polluer coûte moins cher que de traiter. Pour preuve l'exemple de Munich, qui évalue à 28 fois le coefficient d'économie entre les traitements et le programme préventif mis en place. D'une manière générale, les diverses études sur le sujet montrent que ce coefficient est compris entre 20 et 30.

La bio est une alternative à la sanctuarisation des zones de captage. Pour certaines collectivités il est tentant de protéger l'eau en empêchant l'activité agricole, ce qui est regrettable à plus d'un titre quand on considère les possibilités qu'il y a à cultiver en agriculture biologique sur ces zones, et compte tenu du fait qu'il est intéressant de produire à proximité des zones de consommation.

La bio est une solution rapide pour contrer les évolutions des taux de nitrate notamment. Avec une très forte proportion de surfaces qui passent en bio sur des zones de captage, les baisses se font sentir en deux ou trois ans. Même si pour certains pesticides la problématique est très différente, à cause des phénomènes de rémanence, il faut quand même souligner que la bio présente des résultats efficaces.

Le deuxième thème concerne les enfants, par le biais de la restauration collective. L'intérêt porté aux enfants vient du fait que nous les éduquons à une autre alimentation pour demain. Nous développons beaucoup cela dans les cantines et dans les restaurants collectifs avec des sensibilisations à la lutte contre l'obésité, les allergies, etc. Proposer une alimentation de qualité à nos enfants leur permet de manger sain, et donc faire des économies sur les dépenses publiques de santé. La bio favorise l'approvisionnement local, ce qui évidemment nous paraît la solution la meilleure, car savoir à qui on achète, concourir à la vie économique locale et au maintien des agriculteurs sur le territoire, est particulièrement important à mettre en œuvre en termes de consommation.

Dernière thématique, le territoire. Les fermes bio participent à l'économie locale et contribuent à la réappropriation agricole des ceintures urbaines car ce sont des zones qui permettent à des agriculteurs bio, notamment maraîchers, de s'installer à proximité des centres de consommation et de renforcer le lien entre le producteur et le consommateur. Dernier point, l'agriculture bio contribue à la préservation de l'emploi dans les fermes : il est prouvé que les fermes en agriculture biologique emploient davantage de main d'œuvre que les fermes en conventionnel car il y a plus de travaux manuels.

Après ces rappels, nous allons pouvoir écouter les témoignages de trois collectivités, qui chacune ont mené un projet sur un des thèmes.

1 Témoignage des collectivités

1-1 Concilier protection de l'eau et activités agricoles

Intervention de M. François MERLE, rapporteur de la commission environnement et milieux naturels de la Communauté d'agglomérations Seine-Eure (27).

Je viens de la Communauté d'agglomérations Seine-Eure, qui regroupe 62 000 habitants et 29 communes, à 25 kilomètres au sud de Rouen, en Haute-Normandie.

Le projet que je vais vous présenter, dont on parle depuis 2006, vise à protéger notre ressource en eau et particulièrement un captage qui alimente 45 000 habitants et qui délivre environ 3,5 millions de m³ d'eau par an. C'est un captage stratégique, puisqu'à lui seul il dessert les trois quarts des habitants de l'agglomération. Il est de plus relié à la Communauté de communes voisine, et peut servir en secours au cas où une communauté ait un problème en eau.

Après les élections de 2008, les nouveaux élus décidèrent, non pas de sanctuariser la zone comme le préconisait l'Agence de l'eau — ce qui signifiait la rendre improductive et en faire un endroit où les gens puissent de promener —, mais de mettre en place une agriculture biologique. En effet, nous estimions que l'espace agricole ayant plutôt tendance à se réduire au profit de parcs d'activités, il était dommage de perdre les cent hectares concernés par le périmètre rapproché du captage.

Le projet des Hauts Prés s'inscrit dans une série d'actions qui sont destinées à reconquérir — à préserver — la qualité de l'eau, à la fois sur le plan chimique et sur le plan physique. Nous avons également des actions de restauration de la continuité écologique de l'Eure, la rivière qui traverse le territoire de la Communauté. Il y a un grand nombre de domaines sur lesquels nous intervenons autour de la thématique de l'eau au sens le plus large.

Pour le projet d'agriculture biologique, nous voulons discuter avec les gens du golf du Vaudreuil qui se trouve à proximité pour que leurs pratiques n'aillent pas à l'encontre des nôtres, retravailler sur la zone humide Les Pâtures afin de lui rendre ses fonctionnalités d'autrefois, et créer un sentier pédagogique qui permette de rentrer en relation avec l'ensemble de la population par un certain nombre de panneaux d'information.

Concernant plus particulièrement le volet agricole, il a démarré il y a maintenant quatre ans. Initialement, ces 110 ha étaient valorisés par sept agriculteurs. C'était une petite partie de leurs exploitations, car l'agriculture, particulièrement dans l'Eure et dans le territoire de notre agglomération, est une agriculture marquée par des systèmes de production grandes cultures, du type blé, colza et maïs.

Nous sommes entrés en discussion avec ces sept agriculteurs : il y en a un qui était proche de la retraite (et qui est décédé depuis), deux ont refusé la conversion en agriculture biologique, les autres se sont montrés intéressés. En parallèle, nous souhaitions mettre en place une zone de maraîchage, parce que nous nous étions rendu compte qu'il y avait une demande forte en légumes biologiques sur le territoire de l'agglomération et qu'il n'y avait pas de fournisseurs. La seule zone de maraîchage à proximité, dans la vallée de la Seine, n'est absolument pas biologique.

Pour la zone de maraîchage, nous avons utilisé les 30 ha laissés par l'agriculteur décédé. Nous avons fait deux appels à candidature et nous avons sélectionné cinq maraîchers individuels, une entreprise d'insertion qui va exploiter une dizaine d'hectares, et, ce qui nous a semblé intéressant, un apiculteur. Les quatre autres agriculteurs vont se partager les 80 ha qui restent : trois sont en conversion partielle, et un en totale.

Ces quatre agriculteurs avaient bien sûr des bâtiments, ce qui n'était pas le cas des nouveaux venus. La zone étant déclarée inondable, donc inconstructible, il fallait chercher à acquérir un bâtiment destiné au maraîchage. Il y en avait un en bout de la zone de captage, mais de 13 000 m², ce qui est gigantesque par rapport à notre projet. Après de nombreuses hésitations et d'âpres négociations — car les propriétaires en voulaient très cher — nous avons décidé de l'acheter.

Cette acquisition changeait quelque peu notre projet, car il fallait trouver, pour le rentabiliser, d'autres affectations au bâtiment que celles liées au maraîchage (stockage de la production et du matériel). Tout

d'abord, nous pouvons entreposer des céréales d'autres producteurs qui manqueraient de moyens en infrastructures. Ensuite, il est prévu d'installer des activités de transformation, telles qu'un boulanger artisanal (car en Haute-Normandie il n'y a aucun boulanger spécialisé bio), pour, d'une part, alimenter des restaurants scolaires, et d'autre part diffuser du pain bio dans divers points de distribution. Des activités de transformation de légumes sont envisagées, mais cela est encore à l'état de projet et nécessite des délais plus longs car c'est un autre métier. La partie « Bureaux » des bâtiments va vraisemblablement accueillir le GRAB de Haute-Normandie, ainsi que des animations, des ateliers pédagogiques expliquant la façon de valoriser les produits agricoles bio sur le plan culinaire.

La Communauté d'agglomérations a investi en achetant les 110 ha de terres, en trois lots. Elles appartenaient à l'État, mais comme elles étaient inondables, il ne pouvait plus rien en faire et a donc accepté notre proposition d'acquisition. Nous sommes propriétaires, ce qui va nous permettre de signer avec les agriculteurs de vrais baux, car ils étaient auparavant en occupation précaire, dont certains depuis le début des années soixante-dix.

Au niveau du coût, l'agglomération est le porteur de projet, elle a d'abord investi dans du foncier (110 ha pour moins de 400 000 €, ce qui n'est pas cher) et cet investissement a été financé à 80 % par des partenaires extérieurs : le Conseil général de l'Eure, l'Agence de l'eau, plus d'autres fonds. En ce qui concerne le bâtiment, avec les aménagements que nous avons l'intention de faire, avec le forage d'eau et l'installation d'irrigation prévue pour la zone de maraîchage, nous arrivons à un total d'un peu moins de 2 millions d'euros, qui sont financés à 65 %, majoritairement par la région Haute-Normandie au titre du développement économique notamment, et par l'Agence de l'eau Seine-Normandie qui nous suit et nous aide beaucoup sur ce projet. Ce qui fait que l'agglomération, sur un investissement total d'environ 2,5 millions d'euros, aura dépensé en propre un peu moins de 800 000 €.

Tout au long de ce projet, nous avons travaillé étroitement avec le GRAB pour les aspects de production agricole, et avec Interbio pour la valorisation de produits agricoles en produits alimentaires.

La dynamique que nous avons créée répond à un certain nombre d'enjeux, parmi lesquels on peut citer :

- La préservation des ressources en eau et du foncier ;
- La protection de la santé publique, en distribuant une eau de qualité et en proposant des produits issus de l'agriculture biologique ;
- Le maintien des terres agricoles dans un contexte actuel tendant plutôt à l'urbanisme ;
- La relocalisation de l'économie par la création de lien social et d'insertion professionnelle, car au moins 6 emplois vont être créés concernant le maraîchage, plus ceux de l'entreprise d'insertion, et ceux liés aux activités de transformation ;
- La création d'une offre en produits bio et locaux et, ce qui est étroitement lié, la création de circuits courts d'approvisionnements ;
- L'éducation à l'environnement et à l'alimentation.

1 – 2 Implantation d'un maraîcher bio par la commune

Intervention de M. Thierry SIMON, maire de Lacapelle-Cabanac (46).

Nous allons changer d'échelle par rapport au projet précédent, puisque Lacapelle-Cabanac est une petite commune du Lot de 169 habitants, soit environ 80 foyers, qui s'étend sur 800 ha.

Lors des élections de 2008 nous avons souhaité monter une liste sur la commune et nous avons réfléchi à ce que nous voulions proposer à notre population. Il y avait en tout trois projets, deux sur l'urbanisme, et celui que je vais développer, visant à insérer une activité économique dans la commune. En effet, Lacapelle-Cabanac possède quelques artisans et des exploitations qui sont essentiellement viticoles.

C'est pour cette raison que nous désirions mettre en place une agriculture bio de consommation locale, et plus spécifiquement du maraîchage. Nous nous sommes axés sur ce type de culture car elle ne nécessite pas des surfaces très importantes, elle permet d'aller jusqu'au consommateur sans avoir d'atelier de transformation ni d'abattoir, et surtout, c'est une production qui se met en route assez rapidement.

Nous avons présenté ce programme à notre population, et nous avons été élus. Nous nous sommes ensuite attelés à le mettre à exécution.

En septembre 2009, nous avons créé un comité de pilotage pour nous aider dans notre démarche et bien identifier les différentes phases nécessaires à la réussite de notre projet. Nous avons réuni la Communauté de communes (dont je suis le vice-président chargé de l'économie), le Conseil général, le GRAB du Lot, la Chambre d'agriculture, etc.

Notre première action a été d'effectuer des recherches foncières. Car installer une exploitation agricole, même en maraîchage, implique d'avoir des terres, des bâtiments et un logement. Et nous n'avions rien de tout cela. Nous avons donc sollicité la population en lui faisant part de nos besoins.

Assez rapidement, nous avons eu deux propositions à ce sujet.

Il faut savoir que Lacapelle-Cabanac est coupée en deux : il y a une partie qui est sur un plateau, où se trouvent des vignes, et une deuxième partie qui se situe en bas, dans la vallée du Lot, avec des terres plus profondes, alluvionnaires. Nous avons eu une proposition sur chacune des deux parties et c'est la proposition sur la partie basse qui était la plus adaptée au niveau de la terre, celle du plateau comportant trop de cailloux. De plus il y avait un réseau d'irrigation avec le Lot, par pompage, ce qui s'adaptait parfaitement à la production maraîchère.

Les terres qui nous étaient proposées, les bâtiments d'exploitation et le logement n'appartenaient pas au même propriétaire. Cela a posé des problèmes pour se mettre d'accord avec les propriétaires sur un prix équivalent. Nous avons tout de même réussi à leur faire signer une promesse de vente pour constituer une entité foncière.

Plusieurs pistes d'acquisition s'offraient à nous : acheter les terrains par la commune, créer une société civile immobilière (SCI) locale ou confier l'achat à la foncière Terre de Liens.

Après réflexions, le Conseil municipal a retenu le montage suivant : acquisition des terres et des bâtiments par Terre de Liens (qui faisait partie du comité de pilotage), location des terres directement vers les candidats (au moyen d'un bail environnemental de carrière de 35 ans), location des bâtiments à la commune avec un bail emphytéotique, de 35 ans également. La commune devait se charger de la remise en état des bâtiments. Ce montage était assez équitable puisque l'acquisition logement, bâtiment et terres (environ 4 ha) s'élevait à 95 000 €, et la remise à niveau du bâtiment d'exploitation et du logement, à environ 85 000 €.

Ce montage avait le mérite d'impliquer la commune, mais aussi les habitants par leurs souscriptions à la foncière Terre de Liens.

Il fallait ensuite rechercher des personnes pour occuper les terrains. Nous avons sollicité l'ADASEA et l'ADEAR en leur demandant de nous présenter des candidats. Sur la trentaine qui nous était proposée, nous en avons rencontré une dizaine, pour en retenir trois ou quatre. Et nous avons finalement sélectionné ceux qui étaient le plus intégrés dans un projet de production.

La constitution des dossiers d'installation a été quelque peu complexe, car obtenir un bail emphytéotique sur lequel on présente des candidats qui demandent en même temps des aides, ce n'est pas forcément évident.

Quoi qu'il en soit, nos producteurs se sont mis à produire rapidement et ont commercialisé sur du panier, au niveau local. La première année fut un peu difficile dans le sens où les cultures n'étaient pas encore très diversifiées.

La seule étape que nous avons omise — plus ou moins volontairement d'ailleurs — est celle de l'étude de marché préalable. En effet, en termes de légumes bio, nous savions qu'au niveau du canton, et même du département, ce créneau était sous-représenté. Il n'y avait donc pas de raison pour que nos légumes ne se vendent pas.

Nous avons introduit les produits bio au niveau de la restauration scolaire, car nous avons sur la commune un regroupement pédagogique, ce qui représente une centaine de repas par jour. Depuis, le système a pris une certaine ampleur, puisque nos producteurs fournissent les cantines d'un lycée agricole qui se situe à une trentaine de kilomètres ainsi que celles du Conseil Général, les coopératives bio et les épiceries bio dans un rayon de quarante kilomètres. C'est donc quelque chose qui en restauration collective marche plutôt bien et cela assure aux producteurs une certaine sécurité financière.

Ce que je retiens de ce projet, maintenant que les exploitations ont atteint leur phase de croisière et que nous avons un peu de recul, c'est que la communication avec la population est quelque chose qui nous a beaucoup aidés. Du jour où les producteurs ont été installés, l'ensemble de la population est venue acheter des légumes, parce qu'on a communiqué tout du long et donc l'insertion a été accueillie avec beaucoup de facilité.

La deuxième chose, c'est que le comité de pilotage nous a facilité la tâche lorsque nous avons fait des montages juridiques entre la commune et Terres de Liens, car nous ne sommes pas spécialistes en la matière. Lors de cette phase, les compétences des professionnels présents nous ont été d'un précieux secours pour élaborer un projet viable et pérenne.

Le seul point qui nous a amené des difficultés que nous étions loin de soupçonner initialement, est l'intégration de nos produits dans les restaurations collectives et scolaires. Cela n'a pas été simple parce que ça impliquait des changements de pratiques. Par exemple, les cuisiniers n'avaient plus l'habitude d'éplucher les légumes et il a fallu qu'ils s'y remettent.

Finalement, je retiens que l'achat des terres, des bâtiments et du logement, est quelque chose que nous avons conçu comme notre projet. C'était le projet de la commune et nous l'avons défini avant de choisir les exploitants. Il faut intégrer leur projet dans celui de la collectivité et non pas l'inverse. C'est une erreur que nous avons évitée.



1-3 : 50 % de bio dans ma cantine : anticiper pour réussir

Intervention de Mme Noëlle CHOQUENOT, service enfance de la ville d'Auxerre(89).

La restauration collective de la ville d'Auxerre était un enjeu très fort de la nouvelle équipe municipale qui est arrivée en 2001, concernant son amélioration qualitative, et l'introduction de denrées AB.

Les éléments ont été pris en compte lors du nouveau contrat passé en 2004 avec le groupe ELIOR. Même si le cahier des charges n'était pas très précis car sans objectifs quantifiés, cela a plutôt bien fonctionné puisque au bout des cinq ans du contrat, nous étions à 18,4 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Pour le contrat suivant, en 2009 et toujours avec ELIOR, nous avons cette fois-ci élaboré un contrat détaillé, en termes de démarche qualité, de santé publique et de développement durable. Pour ce nouveau contrat, nous nous sommes fait aider par le SEDARB, qui a une meilleure connaissance du monde agricole biologique que nous, dont ce n'est pas le métier au départ. Le SEDARB nous a permis de dresser un catalogue de fournisseurs qui avait été remis aux sociétés de restauration. Ainsi, au moment de faire leurs offres, ces sociétés pouvaient tenir compte des potentialités de chacun, puisque la difficulté, pour nous qui avons besoin de grosses quantités, était de trouver des fournisseurs qui pouvaient garantir ces quantités, dans quelles conditions il fallait passer les commandes, quels étaient les conditionnements, etc.

Concernant le volet qualité et santé publique, tous les produits sont sous signe officiel de qualité : s'ils ne sont pas AB, ils sont Label Rouge ou sous un autre critère certifié (comme les viandes et les poissons). Au niveau de l'introduction de denrées AB, nous nous sommes fixé des objectifs chiffrés, progressifs et mesurables : 25 % de bio la première année, avec une augmentation de cinq points chaque année pour arriver à 50 % en fin de contrat. Bien sûr les produits doivent être frais et de saison. Les préparations, telles que les sauces toutes faites sont prohibées. Enfin, les grammages des menus ont été rééquilibrés en fonction des tranches d'âge, ce qui n'était pas le cas auparavant.

Pour la partie développement durable, une collaboration est en train de se mettre en place avec la Communauté d'agglomérations, pour acheter des terres et faire venir des agriculteurs, car les producteurs locaux sont peu nombreux. Pour l'instant c'est quelque chose qui s'avère compliqué. Nos autres actions sont du type environnemental : la maîtrise des déchets (sensibilisation des enfants à ne pas gâcher, pourquoi à certains repas a-t-on plus de déchets ? Quel est l'aliment concerné ? Peut-on le cuisiner autrement ou le mélanger ?), la contribution aux filières d'élimination (notamment les barquettes — car nous sommes en liaison froide —, par la réalisation de barquettes autrement qu'en matière synthétique, même si jusque là les résultats n'ont pas été concluants).

Nous suivons l'évolution de notre contrat à plusieurs niveaux. Tout d'abord quotidiennement, car une personne y est exclusivement dédiée et réalise entre autres des mesures de satisfaction des convives. Ensuite, il y a un bilan d'étape, prévu au contrat, qui permet de mettre en exergue les difficultés rencontrées dans les approvisionnements, d'appréhender leur impact sur la restauration, de mesurer les résultats des actions menées pour voir si elles nous conduiront à atteindre notre objectif de 40 % de produits bio pour 2012. Et bien sûr, un bilan est fait à la fin de chaque exercice.

Voici à présent quelques chiffres ainsi que les résultats que nous avons obtenus : pour l'année 2010/2011, 213 800 repas étaient concernés par notre démarche, soit environ 1 640 repas par jour. Cela concerne notre public cible, les enfants des écoles et des centres de loisirs, sur un total de 284 600 repas. La première année, nous avons atteint 33,84 % de denrées AB (pour 25 % demandés) ; la deuxième année, nous étions à 35,54 % (pour 30 %).

Les objectifs ont donc été tenus et on mesure tout à fait la progression entre le précédent contrat (où nous étions à 18 %) et celui-ci. On voit tout de même que sur la deuxième année nous avons été sur une progression moins importante, ce qui sera sûrement le cas pour la troisième année. En effet, quand nous croisons nos besoins et les potentialités que nous avons en circuit court d'approvisionnement, nous sommes arrivés à une certaine limite. Des réflexions avec la société de restauration sont en cours, pour trouver

d'avantage de producteurs, pour voir comment peuvent s'organiser les livraisons des denrées, comment elles sont collectées. Mais cela n'a pas donné encore de résultats.

Car nos besoins sont importants : en 2010/2011, nous avons utilisé 85 250 kg de denrées alimentaires dont 30 300 kg en AB. Parmi ces dernières, au niveau des fournisseurs locaux, il y a 4 518 kg de pain et 8 880 kg pour les laitages, les fruits et les légumes.

Pour l'instant ce projet a été une réussite et nos élus sont satisfaits.

C'est une démarche que nous cherchons à faire partager, pour un coût contenu (110 000 € sur cinq ans, sachant que la restauration collective représente 1,4 million d'euros). La ville d'Auxerre apporte sa part pour un traitement social de la restauration collective puisque nous avons des tarifs adaptés aux revenus des familles, et rien que pour le scolaire, la restauration collective représente un apport de la ville de 260 000 €.

Nous avons la volonté de nous engager dans une démarche globale et de continuer la réflexion avec tous les partenaires qui peuvent apporter quelque chose, notamment la Communauté d'agglomérations, pour augmenter la part de productions locales, condition nécessaire au bon développement et à la longévité de notre projet.



2 Ateliers d'échanges

2 – 1 Reconquête de la qualité de l'eau : la réponse de l'agriculture biologique

Intervention de M. Jacques LANÇON, adjoint au député-maire de la commune de Lons-le-Saunier (39), chargé de l'environnement.

En tant qu'habitant de Lons-le-Saunier et engagé écologique, j'ai toujours suivi de près les analyses d'eau. Dans les années soixante, la teneur en nitrate était de 1 mg/l. Cette valeur a augmenté progressivement pour arriver à 40 mg/l dans les années quatre-vingt. En 1989, j'ai intégré l'équipe municipale sous la bannière écologique et nous nous sommes attaqués à ce problème. La volonté, partagée par tous, que nous avions de faire quelque chose était indéniable et a été pour beaucoup dans la réussite de notre projet.

En 1993, après deux ans de négociations, nous avons passé des conventions avec les agriculteurs, pour réduire les intrants, interdire le maïs et systématiser la couverture hivernale. Sur plus de dix ans ces mesures ont fonctionné puisque le taux de nitrate s'est stabilisé aux alentours de 20-25 mg/l.

Nous étions certes en-dessous des valeurs normatives, mais la municipalité a voulu aller encore plus loin. Il nous fallait maintenant créer des filières pour permettre aux agriculteurs de se tourner sereinement vers l'agriculture biologique, véritable alternative à la sanctuarisation des zones de captage et qui pouvait être appliquée sur ces zones.

En 2001, nous avons commencé par la filière blé-farine-pain, car la plus facile à mettre en œuvre. Pour encourager la production de blé bio sur la zone, nous avons fiabilisé l'écoulement de la production. Le restaurant municipal, avec ses 3 000 repas/jour, assurait un débouché significatif. La ville de Lons a décidé d'accepter le prix du blé proposé par les agriculteurs et a assumé le surcoût qui était de l'ordre de 10 à 20 000 €. Cela a très bien marché pendant un certain nombre d'années. Au fil des ans, le fonctionnement en circuit court a sensiblement diminué cette somme, et nous sommes revenus quasiment au coût initial, celui avant le passage au bio.

En 2007, nous avons mis en place la filière bovine, puisqu'il y a, dans la région, la production de lait à Comté, et les élevages ont des bêtes qui, après leur production laitière partaient à l'abattoir. Après quelques essais, nous sommes maintenant à 100 % de bœuf en bio.

La troisième filière à traiter est celle des légumes. Nous sommes actuellement en construction de cette filière et les maraîchers qui ont pu se réorienter vers la production biologique fournissent plus de 30 % de légumes à la restauration collective.

Actuellement, les teneurs en nitrate sont de l'ordre de 17 mg/l.

Nous travaillons également en amont, puisqu'une DUP a été instaurée sur le captage, imposant 60 ha de cultures biologiques, sur les 220 ha du périmètre rapproché. Ces 60 ha sont répartis de la façon suivante : 70 % en prairie, 30 % en possibilité de culture. Bien sûr, les agriculteurs concernés seront aidés financièrement pour la conversion en bio, comme ils l'ont été il y a vingt lorsqu'il a fallu qu'ils arrêtent d'utiliser du nitrate.

En plus de cela, la commune est engagée depuis deux ans dans un processus de zéro phytosanitaire et zéro pesticide pour le désherbage, processus qui ne fait que renforcer l'implication des agriculteurs.

Intervention de M. François MERLE, rapporteur à la Communauté d'agglomérations Seine-Eure (27).

M. MERLE apporte des précisions sur sa présentation en séance plénière.

Les terres que nous avons acquises seront louées selon le barème de l'arrêté préfectoral, en retenant le bas de la fourchette. Concernant le bâtiment, trois tarifs de location seront établis : un pour le stockage de matières premières et de matériel, un pour les entreprises de transformation, et un pour les bureaux.

Nous avons estimé, en faisant une simulation et en tenant compte des subventions, que nous pouvons espérer un retour sur investissement d'ici 15 ans.

Mais il ne faut pas perdre de vue que préserver la ressource en eau évite de la traiter ultérieurement, et évite d'énormes investissements et coûts de fonctionnement. Les investissements que nous avons engagés sont bien inférieurs à ceux que nous devrions faire si nous étions amenés à retraiter l'eau.

Concernant la couverture des sols, nous aurions pu être critiqués sur le fait que nous installions un projet maraîcher, ce qui n'est pas l'idéal en termes de lessivage. Néanmoins, cela est toujours mieux que ce qui se faisait avant, à savoir un système de grandes cultures en rotation blé-colza-maïs. Nous allons veiller à ce que les maraîchers mettent des cultures qui couvrent le sol pendant l'hiver.

Pour le moment notre eau contient moins de 4 mg/l de nitrate, avec très peu de pesticides.

Intervention de M. Jean MASSÉ, maire de Saints-en-Puisaye (89), président du Syndicat des eaux de Toucy et conseiller général de l'Yonne.

Notre Syndicat des eaux regroupe 26 communes, ce qui représente 14 000 habitants. Il est composé de quatre unités de production qui débitent 1,4 million de m³ par an.

Je suis élu président du Syndicat depuis 2008, mais je participe à la prise de décision depuis trente ans. En 1978, le taux de nitrate du captage de ma commune, la source du Gondard, était de l'ordre de 25 à 30 mg/l et j'ai aussitôt tiré la sonnette d'alarme.

Les valeurs n'ont cessé d'augmenter, et au début des années 2000 nous sommes arrivés à 58 mg/l. L'année 2003 avec sa sécheresse n'a rien arrangé et nous avons failli fermer le captage car on ne pouvait plus distribuer l'eau.

Deux possibilités s'offraient à nous : l'usine de dénitrification ou la protection du captage.

Parce que l'Agence de l'eau à l'époque optait pour la première alternative, j'ai visité une unité de dénitrification avec le président du Syndicat. Nous avons tout de suite vu que ce fonctionnement était contraire à notre éthique : nonobstant des coûts élevés (500 000 € d'investissement, et 80 000 € de fonctionnement annuel), des nitrates sont tout de même rejetés en hiver, lorsque le niveau des ruisseaux est au plus haut.

Nous nous sommes alors tournés vers la solution préventive. Une étude de BAC a été initiée et un comité de pilotage créé, incluant tous les intervenants du secteur agricole, de l'administration et de la gestion de l'eau. Il était nécessaire de mobiliser toutes ces personnes puisque 60 agriculteurs étaient concernés, même si certains n'avaient que quelques parcelles.

Nous avons travaillé en étroite collaboration avec la Chambre d'agriculture de l'Yonne. À l'époque c'était un peu expérimental pour eux mais il y avait néanmoins des gens très compétents qui nous ont beaucoup assistés. Ils préconisaient 400 ha d'herbe autour du captage (au lieu des 200 que comptait le secteur d'alimentation) afin de fiabiliser les failles environnantes et les dolines.

En plus des aides légales aux agriculteurs, le Syndicat des eaux a ajouté 50 € par hectare de surface qui restait en herbe sans intrants.

Nous avons connu une première vague de conversions en 2006-2007, facilitée par ces aides financières et par l'écoulement de la production dans les repas de la cantine scolaire. Ces conversions ont été valorisées et entérinées grâce à la diffusion des actions menées par le biais du bulletin municipal.

En 2009, un arrêté préfectoral nous obligeait de faire un BAC pour délimiter l'eau, ce qui a entraîné une deuxième vague de conversions en 2010.

À l'heure actuelle, nous sommes à 800 ha de bio avec onze exploitations contre 300 ha initialement et deux exploitations (celle d'un voisin et la mienne). De plus, nous avons eu l'opportunité d'accueillir un atelier lait de 80 ha, un combiné élevage de moutons et apiculture, et deux maraîchers.

En ce qui concerne les résultats, il n'y a plus aucune trace d'atrazine, car cette molécule n'est plus utilisée et il n'y a plus de maïs dans le secteur. Pour les nitrates, nous sommes descendus à 35 mg/l, on remonte de temps en temps à 40 suivant la pluviométrie.

Au niveau de la mairie, nous sommes à zéro pesticide sur les espaces verts depuis trois ans et depuis cette année dans le cimetière. Là aussi la communication auprès des administrés est indispensable pour que cette mesure soit bien reçue.

Intervention de M. André LEFÈBVRE, conseiller régional de Bourgogne et membre du Comité national de l'eau.

Ce que je retiens des témoignages que nous venons d'entendre, c'est l'aspect dynamique d'une démarche de terrain entre les différents acteurs où les élus sont partie prenante, car ils ont besoin de l'adhésion du conseil municipal, ou des maires des communes voisines. Il faut aussi travailler avec les différents services qui existent autour des mairies. Nous sommes dans une optique d'actions horizontales pour mettre tout le monde en mouvement.

Le trait commun de tout cela, c'est l'agriculture biologique, bien sûr. C'est le choix que vous avez fait et ce choix est pertinent par rapport aux autres mesures d'accompagnement de la mutation des agriculteurs. Il permet d'inscrire durablement les démarches des agriculteurs dans une économie réelle, d'autant plus que les communes impliquées ont une volonté de raccourcir le circuit et de donner une valorisation, non seulement économique au produit, mais aussi une valorisation sociale vis-à-vis des paysans engagés.

Le Conseil régional n'a certes pas les moyens d'accompagner toutes les démarches, mais nous pouvons accompagner les mutations de l'agriculture, les pratiques qui visent à l'exemplarité.

Par rapport à l'eau, au niveau du Conseil régional et selon l'initiative de notre vice-président en charge de l'agriculture qui considère que notre politique à ce sujet n'est pas visible, nous allons financer exclusivement les expérimentations en grande culture qui s'inscrivent dans l'objectif 2018 : « Zéro herbicide en grande culture ».

Une autre mesure, qui est en périphérie des agriculteurs, c'est la démarche « Zéro pesticide dans ma commune ». Il y a des plans qui visent à réduire de 50 % l'utilisation des pesticides. Nous savons que 40 % des herbicides qui sont mis sur un sol imperméable sont retrouvés dans la rivière avec le premier lessivage de la pluie. Il s'agit là aussi d'exemplarité, car une commune qui voudrait s'inscrire dans la préservation de son patrimoine en eau potable, qui demanderait aux agriculteurs de faire évoluer leurs pratiques pour sauvegarder le point de captage, et qui n'évoluerait pas elle-même, serait totalement décredibilisée.

L'importance de la communication, dans ces démarches « Zéro pesticide », a été démontrée pour obtenir l'adhésion des citoyens et ainsi mener à bien le projet de la mairie.

Cette adhésion s'obtient aussi par des actions de sensibilisation. Car il est clair que plus on sensibilise tôt — dans les cantines ou à l'école —, plus les résultats seront probants. Parce que les enfants sont les acheteurs et les consommateurs de demain, il est nécessaire qu'ils prennent conscience des répercussions à long terme des pesticides sur l'organisme humain.

La sensibilisation doit se faire avec des données chiffrées et parlantes pour qu'elle soit efficace. Par exemple, une étude a été réalisée en Bretagne, l'étude Pégase, sur plus de 3 000 femmes enceintes. Elle a démontré que le périmètre crânien des enfants et le poids des bébés à la naissance sont plus petits en fonction de la concentration de l'atrazine (qui est interdite depuis 2003) dans les urines des mamans. Il est donc primordial de relayer cela auprès de femmes car elles ont une relation à la vie qui est essentielle.

La sensibilisation a également pour but d'aider le public à se protéger de produits qui sont mis sur le marché avec l'autorisation de l'État, et dont les études sont faites par les firmes qui produisent des matières actives, parfois avec des publicités mensongères.

Le Conseil régional encourage donc les communes et les Agences de l'eau à rentrer dans ces démarches et les aide gratuitement pendant trois ans sur le plan technique, avec un simple engagement écrit de leur part.

Synthèse de la table ronde

Pour les trois projets présentés autour de la thématique de l'eau, il a été mis en évidence que nous sommes tout d'abord confrontés aux agriculteurs qui tentent au mieux de faire leur métier et qu'il faut faire évoluer pour arriver à une qualité de l'eau suffisante.

Il est ressorti également que les élus, par leur volonté de développer l'agriculture biologique, sont moteur des démarches de concertation et des mutations agricoles.

Le choix de l'agriculture biologique s'est imposé car c'est une agriculture qui permet la valorisation des produits et elle peut être proposée de manière préférentielle aux agriculteurs. Elle doit bien sûr s'accompagner de filières dans lesquelles les agriculteurs puissent écouler leurs productions, et ainsi être rassurés quant aux difficultés liées à la conversion.

Le fait, pour un des élus, d'être agriculteur bio (cas de Saints-en-Puisaye) permet de montrer la réalité technico-économique du système, et d'organiser des réunions d'information, de simulation de conversion en agriculture biologique. Car le premier frein est la méconnaissance de ce type de production, de sa faisabilité et de ses débouchés.

Retenons également que l'agriculture biologique est une condition nécessaire, mais pas suffisante dans le sens où il faut une dynamique territoriale. Le Conseil régional a insisté sur le fait que pour arriver à des démarches de protection des captages et de mutation des pratiques agricoles, il faut l'exemplarité de la commune — notamment à travers des démarches zéro herbicide. Le Conseil régional a indiqué de quelle manière il aidait ces démarches, ainsi que la nécessité de prise de conscience et de communication auprès de toute la population.

2-2 L'agriculture bio, un atout dans votre politique d'aménagement du territoire

Intervention de M. Lionel BADOT, chargé du projet PACTES.

Le projet PACTES, qui est porté par l'association MSA Services Bourgogne, a débuté en 2009 en Saône-et-Loire, avec pour but de contribuer au développement d'une l'agriculture biologique de proximité et de créer une dynamique territoriale par le biais de projets à vocation économique et sociale autour du thème de l'alimentation.

Pour ce faire, les deux grands axes d'actions de PACTES sont : la mise en place de lieux-test agricoles ; la mise en place de Systèmes Alimentaires Locaux envers les lieux de restaurations collectives.

La première phase dans ce type de projet est le foncier. Pour cela PACTES rencontre différents acteurs (Pays, collectivités locales...) pour voir quelles sont les disponibilités. En général, ce n'est pas le plus compliqué. Souvent les collectivités ont des terrains, ou alors nous pouvons étudier la possibilité de terrains privés. Il peut arriver aussi que certains porteurs de projets aient leur propre terrain. À ce niveau, la coopération des agriculteurs locaux est également appréciable, pour identifier les terrains, déterminer s'ils correspondent au projet, etc.

Ensuite vient la phase de recherches de candidats. Beaucoup sont issus de la formation BPREA, ou alors ce sont des personnes qui contactent le Point Info Installation. Par exemple, ce Point reçoit environ 25 porteurs de projets par semaine, ce qui fait qu'il y a plus de porteurs de projets que de terrains disponibles...

Les candidats agissent essentiellement hors cadre familial. Ils ont surtout besoin de se rassurer. 60 % vont s'installer dans l'année qui suit, par le biais d'un parcours « classique » à l'installation, en lien avec le Point Info Installation départemental. Pour les autres, ce sont des personnes qui n'auraient pas pu s'installer en parcours classique.

Le principe du lieu-test est, comme son nom l'indique, de se tester « grande nature », que ce soit sur le plan technique, sur les aspects de gestion d'entreprise, sur la potentialité du marché local. PACTES mobilise toutes les compétences du territoire pour le bon déroulement du projet. Car le projet est collectif, multi-partenarial. L'idée n'est pas de se substituer à une production ou à un créneau déjà existant, mais bien d'apporter une offre supplémentaire.

Pour les accompagner, les porteurs de projet ont un tuteur agriculteur bio (avec une charte de tutorat), des formations prodiguées par le SEDARB. Ils bénéficient de l'implication de la couveuse d'activités Potentiel, du réseau Coopérés pour porter les investissements. Un comité, incluant tous les acteurs, les suit durant leur projet. Côté juridique, les porteurs ont un statut adapté : le Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise (CAPE).

À la fin de la phase de test, la plupart des porteurs de projet s'installent sur le lieu du test, mais ce n'est pas toujours le cas. C'est là la seule contrainte, car la convention sur le foncier implique de rendre le terrain en l'état, ce qui signifie que toutes les constructions doivent être démontables (containers, ALGECO, serres, etc.).

La plupart des projets d'installation sont des projets de maraîchage, d'élevage de volaille ou d'apiculture, pour un montant d'investissement entre 25 et 37 000 €. Nous ne faisons pas d'accompagnement sur de gros élevages, par manque de moyens.

Il faut environ deux ans entre le premier contact avec une collectivité et l'entrée en production des porteurs de projet sur le lieu-test. La phase de test peut durer entre un et trois ans.

Actuellement, huit porteurs de projets sont en lieu-test et sous statut CAPE, sur une vingtaine au départ. L'objectif est que nous soyons entre douze et quinze à fin 2012. Nous priorisons les projets portant sur l'agriculture biologique car c'est là que la demande est la plus forte, 95 % des porteurs de projets. Pour autant, nous ne fermons pas la porte aux 5 % restants...

Quant à la certification bio, elle n'est pratiquement pas supportée par les porteurs de projet : durant la phase test, elle est prise en charge par la couveuse d'activités Potentiel ; après l'installation, il existe des aides (40 % Feader, 40 % CRB) avec en plus un complément fourni par les Conseils régionaux.

Intervention de M. Thierry SIMON, maire de Lacapelle-Cabanac (46).

M. SIMON, suite à des questions des participants de la table ronde, apporte des précisions sur la présentation qu'il a faite en séance plénière.

Concernant le choix de candidats, la commune les a reçus, afin d'étudier leur parcours, leur projet, leur expérience en maraîchage. Ils étaient tous suivis soit par l'ADASEA, soit par l'ADEAR. Ces deux réseaux avaient fait circuler l'information sur l'offre foncière.

Pour la convention entre la commune et les maraîchers installés, la foncière Terre de Liens est propriétaire des terrains et des bâtiments. Elle loue le terrain aux agriculteurs via un bail rural environnemental de 35 ans, et elle loue le bâtiment à la commune via un bail emphytéotique de même durée. La commune se charge des investissements et des travaux liés au bâtiment, qui est ensuite reloué aux agriculteurs, les loyers servant à financer les travaux.

Intervention de M. Louis BIGNAND, administrateur Terre de Liens Bourgogne Franche-Comté.

Terre de liens est une structure dont l'ambition principale est de supprimer le poids de l'acquisition foncière pour les agriculteurs. Pour cela, Terre de Liens est constituée de trois entités.

L'Association Terre de Liens, qui a élaboré une charte fixant son éthique, agit selon des axes bien précis :

- accompagner les porteurs de projets pour les rendre autonomes et susciter des initiatives locales ;
- acquérir et transmettre des terres sous forme collective pour les soustraire aux utilisations impropres ainsi qu'à la spéculation foncière ;
- interpeller les acteurs politiques, syndicaux et associatifs ;
- favoriser l'implication de la société civile.

La Foncière Terre de Liens, qui est un outil de collecte d'épargne citoyenne : pour le financement de projets comme ceux qui viennent d'être évoqués, 50 % des fonds sont dédiés au projet, 25 % sont des fonds régionaux, et les derniers 25 % sont des fonds non dédiés.

La création prochaine de la Fondation Terre de Liens permettra de recevoir des dons de terres de la part de collectivités ou de particuliers pour augmenter notre champ d'action.

En Bourgogne Franche-Comté, Terre de Liens a accompagné huit projets d'installation, dont deux particulièrement emblématiques en Saône-et-Loire : le domaine Saint-Laurent et la ferme des Vignes à la Grande Verrière.

Bien sûr, la commune peut également rester propriétaire des terrains et simplement confier la gestion de son bien à Terre de Liens via un bail emphytéotique.

Synthèse de la table ronde

Nous avons vu qu'il ne peut pas y avoir de projet sans véritable politique en amont, pour définir, encadrer et suivre ce projet tout au long de sa réalisation.

La posture de la collectivité peut être de deux sortes : soit elle définit et porte le projet jusqu'au bout (cas de Lacapelle-Cabanac) ; soit le projet est porté par l'agriculteur (cas PACTES) et la collectivité intervient comme soutien, avec tous les partenaires.

Dans ce dernier cas, l'agriculteur a une certaine indépendance dans ses choix techniques et stratégiques sur l'exploitation qu'il compte développer.

Il ne peut également pas y avoir de projet sans y associer la population. En effet, le poids de l'opinion publique sur le monde agricole est un maillon essentiel pour faire avancer ces projets, et les collectivités assurent le lien entre les producteurs et les populations.

Car il s'agit d'un authentique projet d'animation du territoire : l'installation d'un agriculteur dans une commune — et plus encore dans une petite commune — a un impact fort sur la vie économique de celle-ci, il y a une sorte émulation qui se fait localement. Et cela est encore plus vrai dans le cas de systèmes alimentaires locaux, qui constituent un vecteur d'entraînement dans la population.

Concernant le foncier, nous avons vu que trouver des terres n'est pas le plus gros problème. Il y a de nombreuses possibilités — mise à disposition, location, vente — pour lesquelles Terre de Liens offre un appui conséquent, notamment pour les montages financiers et juridiques qui peuvent parfois être complexes.



2 – 3 Un engagement mutuel en restauration collective pour du bio local

Intervention de M. Olivier LESAGE, président de l'association « Chouette c'est bio... dans ma cantine ».

L'association « Chouette c'est bio », dont je suis le président, est née d'un collectif de parents qui souhaitent que le bio local et de saison soit plus représenté au niveau de la cuisine centrale de Dijon. À l'heure actuelle, seulement 10 % des aliments sont bio (ainsi que le pain) et cela concerne uniquement des produits secs, emballés et qui se conservent. Nous voudrions augmenter la part de bio et surtout qu'elle se porte sur les fruits et légumes, denrées qui, lorsqu'elles sont de provenance biologique, offrent un gage de qualité indéniable auprès des familles.

Mais cela ne se fera pas sans modifications profondes du fonctionnement de la cuisine centrale, et aussi par la mise en place d'un partenariat avec des producteurs locaux, condition *sine qua non* de réussite de ce projet.

Nos actions se situent sur deux plans : actions de mobilisation des parents par la diffusion d'une pétition (depuis septembre 2011 nous avons 620 signatures), pour, lors de nos rencontres avec les personnes de la municipalité qui gèrent la cuisine centrale, les inciter à modifier les pratiques et les méthodes de travail ; actions de sensibilisation des personnes sur le bio par le biais d'animations, avec l'aide notamment d'un médecin environnementaliste.

Il nous apparaît important que les collectivités se tournent vers un organisme comme le SEDARB et nous les y incitons fortement. L'enjeu est de se connecter aux producteurs locaux, et cette connexion n'est pas forcément évidente. Cela nécessite un interprète ou un facilitateur, que l'on retrouve tout à fait au niveau du SEDARB : cette structure est la jonction entre plusieurs champs de compétences, notamment les spécificités qui sont relatives au fonctionnement des restaurations collectives, mais aussi la connaissance des producteurs locaux.

Intervention de Mme Noëlle CHOQUENOT, du service enfance et éducation de la ville d'Auxerre (89).

Mme CHOQUENOT répond aux questions de participants de cette table ronde qui souhaitent des détails sur son projet présenté en séance plénière.

Le surcoût de la montée en charge du bio

J'ai indiqué un surcoût de 110 000 €. Cela correspond à l'effort représenté par la montée en charge de la part des produits bio sur les cinq années du contrat.

En ce qui concerne le prix au repas, nous avons fini l'ancien contrat à un prix de 4,701 €. Nous avons passé un nouveau contrat avec un effort qualitatif global très important, c'est-à-dire pas uniquement sur le bio, pour un surcoût de 22 centimes. Les prix sont révisés annuellement et la montée en charge se traduit par 8 centimes de plus par repas. Par contre, lorsque nous passerons à 50 % de bio, il faudra rajouter 14 centimes au prix du repas.

Ce prix ne tient pas uniquement compte des matières premières : il inclut la fabrication, le conditionnement, la livraison, la facturation et le recouvrement aux familles. En coût strict denrées alimentaires, au 1^{er} septembre 2011, nous étions à 2,165 €.

Quoi qu'il en soit, la ville d'Auxerre n'a pas répercuté le surcoût aux familles. C'est-à-dire que, au titre de ce qu'on appelle l'effort social, nous portons une part très importante de la restauration collective.

Les rapports avec les fournisseurs

Les fournisseurs ont négocié en direct avec la société de restauration. La négociation ne portait pas seulement sur les tarifs, mais également, et c'est là tout l'intérêt du cahier des charges, sur les aspects qualité et sur l'introduction du bio. Bien sûr, pour que ce système soit intéressant, il faut qu'il y ait un minimum de mise en concurrence.

Il est important de rencontrer les fournisseurs locaux, afin de bien connaître leurs productions et ne pas demander des denrées qu'ils ne font pas. Cela permet également d'affiner le cahier des charges lors de la négociation.

Le partenariat avec les fournisseurs locaux est vraiment un atout, pour eux comme pour nous. Cela nous permet d'avoir un engagement de leur part en termes de délai, de quantité et de qualité. De leur côté, ils ont l'assurance de nos commandes tout au long de l'année. C'est gagnant-gagnant.

De plus, concernant l'un de nos fournisseurs principal en légumes, quand nous l'avions rencontré, il nous a expliqué comment, pour faire sa culture de plein champ, il a adapté son fonctionnement d'exploitation, comment il a adapté ses outils — car le matériel agricole très souvent ne peut pas être utilisé tel quel pour ce type de culture —, quelle organisation cela lui avait demandé en interne, entre la récolte, le stockage et la livraison. Une fois tout cela mis au bout du compte, il a pu créer deux emplois.

Intervention de Mme Christine COMBE, ville de Lons-le-Saunier (39).

L'action de la ville de Lons-le-Saunier concernant la restauration collective découle du projet de reconquête de l'eau, présenté dans la table ronde n°1.

La contractualisation

Dans le système que nous avons mis en place, nous travaillons avec les agriculteurs par le biais de contrat sur au moins quatre ans. En effet, nous savons que les producteurs ont une organisation sur cinq ans, car il y a des rotations de cultures à observer. Il est donc important de prendre en compte ce critère, afin de partir de ce que les agriculteurs produisent et de l'acheter. Nous voulons établir une véritable collaboration entre nous.

Nous nous engageons sur un minimum de commandes, pour connaître exactement les tonnes de pommes de terre, de carottes, etc. à l'année, ce qui donne un prix moyen annuel. En contrepartie, nous demandons aux producteurs de respecter leurs engagements et de ne pas nous livrer leurs produits quand cela leur convient.

Différents aspects du travail avec les producteurs locaux

Ce système comporte tout de même une part de risque, car certaines années il y a plus de pommes de terre, d'autres années plus de carottes, etc. Nous faisons donc un test sur un ou deux ans avant d'engager un contrat plus conséquent. Mais le but est bien d'avoir un contrat le plus long possible.

Autre difficulté, c'est que nous ne pouvons pas demander aux éleveurs uniquement des cuisses de poulet ou des côtes de porc, par exemple. Car que font-ils du reste ? Dans le cahier des charges, il est stipulé que nous prenons la bête entière. Ce qui a entraîné une baisse du prix de la part de l'éleveur car il n'avait plus de pertes. En moyenne, nous arrivons à 4 € le kilo hors taxes.

Maintenant, le problème s'est en quelque sorte déplacé au niveau de la restauration collective, car cela représente cinq bêtes par semaine à débiter. Heureusement, dans la zone industrielle à proximité, il y a un abattoir, un vétérinaire qui classe les bêtes, et la société de découpe qui œuvre avec sept à huit bouchers. De plus, cette dernière a demandé l'agrément bio pour faire de la découpe de bêtes. C'est un processus externalisé qui coûte 2 € le kilo, ce qui nous fait 6 € le kilo.

La charte des producteurs et son fonctionnement

Les producteurs ont élaboré une charte, avec, point important dans notre structure, un responsable. C'est un agriculteur bio dont le rôle est d'équilibrer, d'éviter les tensions, d'aplanir les difficultés, et de faire la liaison avec la cuisine. Il répartit au niveau de cinq délégués de canton, lesquels répartissent au niveau des exploitations. Il tient à ce que chaque éleveur facture en direct à la cantine pour qu'il soit responsabilisé.

Ce responsable a mis au point une règle de qualité, sous forme de deux tarifs négociés à l'année avec la cuisine. Si la bête fournie est de qualité, le tarif de qualité s'applique. Si la bête n'est pas de qualité, le prix de non-qualité s'applique.

Pour un même producteur, à la deuxième fois dans l'année qu'il se voit appliqué le tarif de non-qualité, il est tenu de reprendre la bête. À la troisième fois, il est exclu de l'organisation.

Le vétérinaire a établi un classement selon des critères bien précis et que les éleveurs sont tenus de respecter. L'abattoir transmet les résultats au responsable du groupe ainsi qu'à l'éleveur concerné. Le responsable vérifie avec la cuisine ce qui a été payé et à quel tarif (qualité ou non), intervient en cas de dérive et applique une sanction immédiate si nécessaire.

Synthèse de la table ronde

Nous avons eu le témoignage de trois actions menées dans trois grandes villes, Dijon, Auxerre et Lons-le-Saunier, ce qui correspond à de gros restaurants scolaires. Ces communes se sont impliquées depuis 2007-2008 et nous pouvons tirer de ce retour d'expérience les freins et les conditions de réussite au développement du bio dans les restaurants collectifs.

Les deux freins que nous avons pu constater sont les suivants :

- Le coût de la mise en place du bio. Néanmoins, cette question du coût a été nivelée (plus spécifiquement pour Auxerre et Lons-le-Saunier) par la mise en concurrence des producteurs, car ils ont été obligés de se repositionner pour pouvoir répondre à la demande. Pour Dijon, il y a eu un travail d'optimisation dans la cuisine pour arriver à 10 % de produits bio sans augmenter le budget ;
- La résistance au changement. Les collectivités qui ont témoigné ont montré que par de la formation, par une politique des petits pas et de l'accompagnement continu, cette résistance au changement (tant au niveau des cuisiniers que des prestataires) les ont fait évoluer dans leurs pratiques.

Venons en maintenant aux conditions de réussite :

- Nécessité d'un choix politique pour impulser la démarche, fixer des objectifs précis, progressifs et réalisables, obtenir des moyens ;
- Élaboration d'une contractualisation sur plusieurs années : outre l'engagement entre les deux parties, cela implique une planification en amont et une connaissance des produits locaux. On arrive ainsi à une réelle collaboration entre la collectivité et les agriculteurs ;
- Communication sur la démarche, auprès des enfants et des parents pour avoir leur adhésion au projet.

En conclusion, pour chacun des trois cas présentés, s'ils veulent continuer à augmenter la part de bio, cela passera obligatoirement par le recours de plus en plus prononcé aux producteurs locaux.

Plus spécifiquement pour le milieu rural, la mutualisation entre plusieurs communes est indispensable pour gagner en moyens et ainsi avoir plus de poids auprès des producteurs.



Discours de clôture par M. Denis JUHÉ, président de la CGAB (confédération des agrobiologistes de Bourgogne).

Je vous remercie tous d'être venus aussi nombreux. Vous vous intéressez à ce sujet, ce qui bien évidemment est une satisfaction pour nous. Je tiens à remercier tout particulièrement les personnes qui nous ont présenté leurs projets, car ce type de témoignage est bénéfique à l'agriculture biologique.

Les vieux militants que nous sommes, nous avons à démontrer la validité de cette agriculture, par le discours, par des observations que nous avons faites, et par des analyses réalisées par des scientifiques.

Nous devons ensuite aller voir les gens — élus, agriculteurs, citoyens — pour leur prouver que l'agriculture biologique était une agriculture viable et bienfaisante, et c'était très difficile.

Car les gens ne mangent pas du bio tous les jours et ils ne sont pas forcément malades pour autant, ils avaient donc beaucoup de perplexité à entendre ce discours.

Aujourd'hui, nous avons un retour d'expérience sur lequel nous pouvons nous appuyer. Des agriculteurs, qui y croyaient depuis le départ, ont franchi le cap. Cela n'a certes pas été facile mais à force de persévérance et de détermination ils ont pu mener à bien leur projet. Des institutions, telles que l'INRA, démontrent à l'aide de données économiques que l'agriculture biologique est au moins aussi intéressante pour les agriculteurs que la conventionnelle. De plus, nous savons maintenant la dangerosité de certains produits de traitement qui nous ont longtemps été décrits comme exceptionnels.

Tout cela, petit à petit, a amené les collectivités à investir dans l'agriculture biologique, à insuffler une dynamique pour, non seulement aider les producteurs lors de leur installation, mais également les accompagner au quotidien, construire avec eux un projet sur le long terme en adéquation avec le territoire et les attentes des consommateurs.

Car il faut bien avoir à l'esprit que, quelles que soient les actions préventives que nous menons, leur coût sera toujours bien inférieur, en termes de traitement des eaux et de santé par exemple, à celui qu'on devrait déboursier ultérieurement si rien n'avait été fait.

Tous ces arguments sont maintenant illustrés, chiffrés. Et le fait de savoir où vont aller ces produits, qui va les manger, sans oublier la mise en place de circuits courts d'approvisionnements, permet aux acteurs de s'impliquer encore plus.

Nous voyons donc que les choses évoluent et c'est très important. Il a pu y avoir des réticences et des réactions vives de la part d'agriculteurs qui craignaient pour leur situation sociale ; ils peuvent maintenant être rassurés quant aux débouchés de l'agriculture biologique.

Je remercie encore une fois les personnes qui ont témoigné car elles ont montré à ceux qui étaient encore hésitants que la conversion est possible, qu'il y a des organismes pour les accompagner, des aides financières et des filières pour écouler leur production.

Nous sommes persuadés que ce colloque n'est qu'un début : nous n'avons pas pu traiter tous les sujets, mais nous avons suscité beaucoup de questions et nous allons organiser des réunions de travail afin de pouvoir les traiter.

Nous serons donc amenés à solliciter votre participation pour ces futures réunions afin d'aborder ces questions et trouver les réponses qui vous donneront satisfaction.

Attendez-vous donc à avoir de nos nouvelles !